Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2693-1992

Ikan tuna segar untuk sashimi

ICS 67.120.30

SNI 01 - 2693 - 1992

STANDAR IKAN TUNA SEGAR UNTUK SASHIMI

(SPI - KAN/02/30/1988)

1. Pendahuluan

Standar ikan tuna segar disusun mengingat produk ini telah berkembang sebagai komoditas ekspor dan untuk konsumsi di dalam negeri. Didalam penanganan ikan tuna segar masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higieni.

2. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup : bahan baku dan bahan pembantu : persyaratan teknis, sanitasi dan higieni yang mencakup : cara penanganan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta cara penyimpanan, persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Ikan tuna segar adalah ikan tuna (jenis terlampir) yang telah mengalami perlakuan sebagai berikut : pembunuhan, pendarahan, sortasi, penyiangan, pencucian, pendinginan dan pengemasan.

4. Klasifikasi

Tingkatan mutu ikan tuna segar untuk sashimi digolongkan dalam satu tingkatan mutu.

5. Persyaratan

a. Bahan baku ikan tuna segar untuk sashimi harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan, sesuai dengan SPI - KAN - 01 - 1982.

b. Bahan pembantu yang dipakai harus tidak merusak atau merubah komposisi dan sifat khas ikan tuna segar untuk sashimi jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan RI.

c. Teknik, sanitasi dan higieni produk ikan tuna segar untuk sashimi harus ditangani, dikemas didistribusikan dan harus

dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat- alat yang higieni dan saniter sesuai dengan SPI - KAN - SPP - 1981 dan bebas Cholera.

d. Mutu ikan tuna segar ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	Persyaratan Mutu
Organoleptik, minimal	7

e. Pengemasan

1). Bahan pengemas yang digunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar.

2). Berat per satuan sesuai dengan tabel yang dicantumkan.

6. Pengambilan Contoh dan Analisis

a. Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI - KAN - 1976 (supaya dibuat dan dikonsultasikan dengan instansi terkait)

b. Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik	K o d e
Organoleptik	SPI - KAN - PPO - 1978